ROCAMBOLE DE SORVETE

INGREDIENTES

6 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

9 colheres (sopa) de achocolatado

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento e m pó

calda de chocolate a gosto

1 pote de sorvete de chocolate

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque 6 ovos, 2 colheres de manteiga, 9 colheres de achocolatado e 100 g de coco ralado e bata bem até formar uma mistura homogênea.

Desligue o liquidificador, transfira a mistura para uma tigela, adicione 1 colher de fermento em pó e misture.

Coloque a massa de chocolate feita acima em uma assadeira forrada com papel manteiga e untada com manteiga e leve ao forno médio preaquecido a 180° C por cerca de 15 minutos.

Retire a massa do forno e deixe esfriar. Desenforme a massa em uma superfície lisa forrada com um plástico e passe o rolo para deixar a massa um pouco mais fina.

Com uma faca, corte a massa de chocolate em 4 retângulos de 15 centímetros por 20 centímetros.

Coloque cada retângulo sobre um pedaço de papel alumínio, espalhe uma porção de calda de chocolate, coloque uma camada de sorvete no sentido do comprimento e enrole a massa, apertando bem e tomando o cuidado de não vazar o recheio pela lateral.

Repita o mesmo procedimento com os outros retângulos de massa. Leve os rolos para o freezer por 30 minutos.

Ao servir, cubra com calda chocolate ou mel e polvilhe confetes chocolate ou de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13526-rocambole-de-sorvete.html